

# Kontrolrapport



Virksomhed **Syd Grillen**

Adresse Haderslevvej 189

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 38562371

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>10-07-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 07-09-2018	
Dato 29-11-2017	
Dato 08-06-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndvask er tilgængelig og muliggør hygiejnisk vask og tørring af hænder. Adgang til personaletoilet med forrum.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Opbevaringstemperaturer i kølere og fryser. Rutine klargøring og stegning af flæskestege og kyllinger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligehold af lokaler (køkken, tilvirkning ved disk, køle- og fryserum) bl.a. gulve, vægge og lofter. Generel vedligehold af udstyr og inventar, f.eks. hylder og spækbræt.

Kontrolleret: Vedligehold af gulve i køkken. Følgende er konstateret: Fuge i gulv ved opvaskevask har enkelte sprækker. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om løbnde vedligehold.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan for vedligehold af lokaler og udstyr. Vejledt generelt om evt. brug af vedligeholdelsesplan.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for kontrol af opvarmning og opbevaringstemperaturer fra uge 15 til dd, samt skema for afvigelser.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 15 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift